

ANALISIS FAKTOR – FAKTOR YANG MEMPENGARUHI DAN UPAYA MENINGKATKAN DAYA SAING KAKAO JAWA TIMUR

Analisis of Affecting Factors and Effort To Improve Competitiveness of Cocoa In East Java

Gyska Indah Harya

Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Pembangunan Nasional
"Veteran" Jawa Timur

Jalan Raya Rungkut Madya, Gunung Anyar, Kota Surabaya, Jawa Timur 60294

Corresponding author : gyskaharya.agribis@upnjatim.ac.id

ABSTRACT

This study aims to identify the potential of East Java cocoa beans, cocoa analyzing the competitiveness of East Java, to analyze the factors affecting the competitiveness of cocoa in East Java and analyze attempts to improve the development of the cocoa industry in East Java. Method of Porter's Diamond shows generally processed cocoa industry in East Java is not competitive because the limited infrastructure and limited access to sources of capital and multiple linear regression analysis, there are three factors that affect the competitiveness of processed cocoa Java significantly namely export volume, export price and productivity of cocoa on stage 10%. This is consistent with the prevailing theory, that means the volume of cocoa exports, the export price of cocoa processed and productivity are positively related to competitiveness. Efforts to improve the competitiveness of the industry in the form of improved quality cocoa and cocoa quality, increase the volume of exports, maintaining export prices, cocoa processing industry cluster development, facilitate access to capital, deregulation policies and develop infrastructure. Efforts to improve the competitiveness of the industry in the form of improved quality cocoa and cocoa quality, increase the volume of exports, maintaining export prices, cocoa processing industry cluster development, facilitate access to capital, deregulation policies and develop infrastructure.

Keywords : *Cocoa, Competitiveness, East Java, export price and productivity, export volume*

INTISARI

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis faktor – faktor yang mempengaruhi daya saing kakao Jawa Timur. mengidentifikasi potensi biji kakao Jawa Timur, menganalisis daya saing kakao olahan Jawa Timur, menganalisis faktor-faktor yang mempengaruhi daya saing kakao olahan Jawa Timur dan menganalisis upaya – upaya untuk meningkatkan perkembangan industri kakao olahan Jawa Timur. Metode Porter's Diamond menunjukkan secara umum industri kakao olahan Jatim tidak kompetitif sebab infrastruktur yang terbatas dan sulitnya akses terhadap sumber permodalan dan analisis Regresi Linear Berganda terdapat tiga faktor yang mempengaruhi daya saing kakao olahan Jatim secara signifikan yaitu volume ekspor, harga ekspor dan produktivitas kakao pada taraf 10%. Hal ini sesuai dengan teori yang berlaku, artinya volume ekspor kakao olahan, Harga ekspor kakao olahan dan produktivitas kakao berhubungan positif terhadap daya saing. Upaya meningkatkan daya saing industri kakao olahan berupa peningkatan

mutu dan kualitas kakao olahan, meningkatkan volume ekspor, mempertahankan harga ekspor, pengembangan klaster industri kakao olahan, memudahkan akses permodalan, deregulasi kebijakan dan mengembangkan infrastruktur. Upaya meningkatkan daya saing industri kakao olahan berupa peningkatan mutu dan kualitas kakao olahan, meningkatkan volume ekspor, mempertahankan harga ekspor, pengembangan klaster industri kakao olahan, memudahkan akses permodalan, deregulasi kebijakan dan mengembangkan infrastruktur.

Kata kunci : Kakao, Daya Saing, Jawa Timur, Harga Ekspor, Produktifitas, Volume Ekspor,

PENDAHULUAN

Kualitas biji kakao yang diekspor oleh Indonesia dikenal sangat rendah (berada di kelas 3 dan 4). Hal ini disebabkan oleh, pengelolaan produk kakao yang masih tradisional (85% biji kakao produksi nasional tidak difermentasi). Kualitas rendah menyebabkan harga biji dan produk kakao Indonesia di pasar internasional dikenai diskon USD200/ton atau 10%-15% dari harga pasar. Selain itu, beban pajak ekspor kakao olahan (sebesar 30%) relatif lebih tinggi dibandingkan dengan beban pajak impor produk kakao (5%), kondisi tersebut telah menyebabkan jumlah pabrik kakao olahan Indonesia terus menyusut (Suryani, 2007). Selanjutnya, dibutuhkan modal besar bagi seorang pengusaha untuk berinvestasi dalam bisnis ini. Namun, peluang investasi masih diperlukan karena konsumsi kakao dunia masih meningkat (Maswadi, 2011).

Produksi kakao di Jawa Timur tiap tahun mengalami peningkatan, akan tetapi minimnya pabrik pengolahan kakao di Jawa Timur membuat petani harus rela mendistribusikan hasil panennya ke luar Jawa timur atau bahkan ada yang diekspor ke manca negara. Produksi biji kakao tahun 2011 yang hanya 24.788 ton naik menjadi 27.391 ton pada tahun 2012. Sebagian besar kakao yang diekspor belum melalui tahap pengolahan lebih lanjut dengan indeks tingkat pengolahan sebesar 71-75%. Angka tersebut menunjukkan bahwa hanya 25-29% kakao yang diekspor dalam bentuk olahan. Kondisi ini dapat memperkecil nilai tambah yang diperoleh dari ekspor produk kakao olahan Jatim, sehingga pengolahan lebih lanjut menjadi tuntutan bagi perkembangan industri kakao olahan Jawa Timur.

Penelitian Terdahulu terkait dengan penelitian ini adalah Mudjayani (2008) melakukan penelitian mengenai analisis daya saing buah-buahan tropis Indonesia. Analisis yang digunakan adalah analisis deskriptif kualitatif dan analisis kuantitatif. Analisis deskriptif kualitatif dilakukan dengan menggunakan metode *Porter's Diamond* untuk menganalisis potensi, kendala, peluang dan keunggulan kompetitif buah-buahan

tropis Indonesia, sedangkan analisis kuantitatif dilakukan dengan menggunakan metode RCA (*Revealed Comparative Advantage*) untuk mengukur posisi daya saing buah-buahan tropis Indonesia.

Yuniarsih (2002) melakukan penelitian mengenai analisis industri dan strategi peningkatan daya saing industri kakao Indonesia. Analisis yang digunakan adalah analisis *Porter's Diamond*, analisis Biaya SumberDaya Domestik (BSD) dan analisis *Herfindahl Index*. Dari hasil analisis *Porter's Diamond* dapat diketahui beberapa kendala industri pengolahan kakao Indonesia seperti kemampuan (*skill*) sumberdaya manusia di bidang pengolahan kakao masih rendah, akses permodalan masih kurang baik, letak geografis industri pendukung dengan industri pengolahan yang berjauhan, infrastruktur yang terbatas, dan peran pemerintah yang masih belum bisa memfasilitasi perkembangan industri pengolahan kakao Indonesia.

Menurut Nwachukwu (2010) melakukan penelitian dengan judul *Competitiveness And Determinants Of Cocoa Export From Nigeria* (Daya Saing Dan Faktor Kakao Ekspor Dari Nigeria).Peneliti meneliti daya saing dengan menilai kinerja ekspor dan penentu ekspor kakao dari Nigeria . Perbandingan Terungkap Analysis (RCA) dan regresi berganda dipekerjakan sebagai alat analisis menggunakan data set dari berbagai institusi sumber yang berkisar 1.990-2.005 . Hasil analisis menunjukkan bahwa Nigeria memiliki komparatif keuntungan dalam ekspor kakao , berdasarkan RCA dan RSCA indeks . Perkiraan OLS menunjukkan bahwa dunia volume ekspor , nilai tukar dan output kakao Nigeria adalah penentu ekspor kakao dari Nigeria . Dengan demikian , penelitian ini disarankan bahwa prioritas harus diberikan kepada rehabilitasi pertanian kakao tua dan pembentukan yang baru sebagai sarana mempertahankan tingkat output. [Laporan dan Opini 2010; 2 (7) : 51 -] . (ISSN : 1553-9873).

Menurut Rifin, A (2013), melakukan penelitian dengan judul *Competitiveness of Indonesia's Cocoa Beans Export in the World Market* (Daya Saing Biji Kakao di Indonesia Ekspor di Pasar Dunia). Tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis daya saing ekspor biji kakao Indonesia. Dua Analisis dilakukan dengan menggunakan keunggulan komparatif terungkap (RCA) dan Hampir Ideal Demand System (AIDS). Hasilnya menunjukkan bahwa Indonesia memiliki keunggulan komparatif dalam memproduksi biji kakao meskipun tiga lainnya memproduksi negara memiliki indeks RCA lebih tinggi.

Rahmanu (2009), Analisis daya saing kompetitif akan dibahas dengan metode kualitatif yaitu dengan menganalisa tiap komponen dalam *Porter's Diamond Theory*. Komponen tersebut adalah faktor sumberdaya, faktor permintaan, faktor industri terkait dan industri pendukung, dan faktor Strategi perusahaan, struktur, dan persaingan. Selain keempat komponen yang saling berinteraksi diatas terdapat dua komponen yang mempengaruhi keempat komponen tersebut yaitu factor pemerintah dan faktor kesempatan. Berdasarkan hasil analisis *Porter's Diamond* kita dapat melihat faktor apa yang menjadi keunggulan dan kelemahan industri pengolahan kakao, sehingga kita dapat melihat potensi serta kendala pada industri pengolahan kakao Jawa timur. Komponen – komponen didalam Theory Porter's Diamond ada yang tidak dapat di kuantitatifkan dan ada yang dapat di kuantitatifkan.

Berdasarkan uraian di atas, terdapat beberapa kendala yang menghambat perkembangan industri kakao olahan Jawa Timur, sehingga industri pengolahan kakao yang ada tidak berkembang dengan baik, padahal Jawa Timur memiliki banyak potensi untuk mengembangkan industri kakao olahan. Oleh karena itu kajian mengenai analisis daya saing kakao Jawa Timur dirasakan penting untuk dapat meningkatkan kinerja industri kakao olahan dan produk kakao olahan yang berdaya saing di tingkat nasional. Artikel ini merupakan pengembangan skripsi dengan Judul Analisis Potensi dan Daya Saing Kakao Jawa Timur. (Harya, 2014).

METODE PENELITIAN

Penentuan wilayah penelitian mengenai kakao yang dilakukan secara sengaja di Jawa Timur, berdasarkan pertimbangan bahwa Jawa Timur merupakan salah satu daerah penghasil kakao di Indonesia. Teknik pengumpulan data penelitian ini dilakukan dengan cara mencari data sekunder yang diperoleh dari berbagai referensi, laporan, literatur baik data ataupun ringkasan yang diperoleh dari pihak - pihak yang terkait, hasil penelitian terdahulu, bukti - bukti relevan serta instansi terkait. Pengambilan data sekunder yang digunakan untuk mengambil data analisis faktor yang mempengaruhi dan upaya meningkatkan daya saing kakao Jawa Timur adalah dengan cara dokumentasi, yaitu pengambilan data kakao tahun 2007 – 2012.

Penelitian ini menggunakan metode Porter's Diamond, metode ini untuk mengidentifikasi faktor-faktor yang mempengaruhi daya saing kakao di Jawa Timur. Secara bersamaan faktor-faktor (Volume Ekspor, Harga Ekspor, dan Produktivitas)

membentuk sistem dalam peningkatan keunggulan daya saing yang disebut *Porter's Diamond theory* (Porter's, 1990).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Faktor - Faktor yang Mempengaruhi Daya Saing Kakao Jatim

Faktor Kendala Perkembangan Industri Kakao Jatim (M' Porter Diamond)

Faktor – faktor berpengaruh terhadap daya saing kakao Jatim yang tidak dapat dikuantitatifkan akan dianalisis secara deskriptif kualitatif dan yang kedua faktor - faktor yang dapat dikuantitatifkan dimasukkan ke dalam metode regresi linear berganda yaitu volume ekspor, harga ekspor, dan produktivitas kakao dengan tujuan untuk melihat apakah faktor-faktor tersebut berpengaruh nyata secara kuantitatif. Teori berlian Porter terdiri dari empat faktor yang menentukan ukuran daya saing industri pengolahan kakao yaitu faktor sumberdaya, faktor permintaan, faktor industri terkait dan industri pendukung, faktor persaingan dan struktur serta strategi perusahaan. Selain keempat faktor tersebut masih ada dua faktor lagi yang mempengaruhi daya saing yaitu faktor peran pemerintah dan faktor kesempatan. Produktivitas industri menggambarkan faktor sumberdaya industry pengolahan kakao, harga ekspor dan volume ekspor menggambarkan permintaan hasil olahan kakao. Selain itu pemilihan faktor - faktor ini juga didasari beberapa penelitian terdahulu dan teori ekonomi yang ada.

Faktor Sumberdaya (*Factor Condition*)

Kondisi faktor sumberdaya terdiri dari sumberdaya alam, sumberdaya manusia, sumberdaya ilmu pengetahuan dan teknologi, sumberdaya modal, dan sumberdaya infrastruktur. Kelima faktor sumberdaya tersebut mempengaruhi tingkat daya saing industri pengolahan kakao Indonesia. Berikut ini merupakan penjelasan dari kelima faktor sumberdaya tersebut. Dalam proses produksi suatu industri tentunya memerlukan bahan baku.

Sumberdaya Alam

Sebagai penunjang proses produksi, semakin banyak bahan baku yang tersedia tentunya akan memudahkan suatu industri untuk meningkatkan proses produksi. Jawa Timur merupakan produsen biji kakao terbanyak di pulau Jawa dengan total produksi pada tahun 2012 sebesar 27.391 Ton dan luas areal perkebunan kakao pada tahun 2012 sebesar 62,015 Ha. Hal ini merupakan potensi yang cukup baik untuk mengembangkan

industri pengolahan kakao. Akan tetapi permasalahan timbul dari faktor ini adalah kualitas bahan baku (biji kakao) yang dihasilkan oleh beberapa perkebunan di Jawa Timur masih kurang baik. Hal ini disebabkan oleh petani kakao yang tidak menggunakan proses fermentasi pada pengolahan biji kakao. Fermentasi bertujuan untuk membebaskan biji kakao dari pulp dan untuk memperbaiki dan membentuk citarasa coklat serta mengurangi rasa sepat dan pahit pada biji.

Perkebunan kakao di Jawa Timur didominasi oleh perkebunan rakyat. Berdasarkan Gambar 4.12 dapat dilihat bahwa 58.57 % produksi biji kakao Jawa Timur dihasilkan oleh PTPN, sedangkan perkebunan rakyat 22.54 % dan perkebunan swasta 18,89 %. Secara umum penanganan pengolahan kakao perkebunan rakyat masih bersifat tradisional dan belum melalui tahap fermentasi sehingga kualitas biji kakao yang dihasilkan pun kurang baik.

Potensi produksi dan lahan perkebunan kakao yang dimiliki tentunya diharapkan mampu menyokong aktivitas industri kakao olahan Jawa Timur, akan tetapi hingga saat ini kedua hal tersebut belum mampu menjadi faktor pendorong pertumbuhan industri kakao olahan Jawa Timur. Industri kakao Olahan Jawa Timur masih belum mengalami pertumbuhan yang baik. Kelebihan faktor sumberdaya alam yang dimiliki oleh Jawa Timur

Luas Areal Perkebunan kakao di Jawa Timur didominasi oleh perkebunan rakyat. Berdasarkan Gambar 4.13 dapat dilihat bahwa 42.70% lahan kakao Jawa Timur dihasilkan oleh PTPN, sedangkan perkebunan rakyat 49.98% dan perkebunan swasta 7.33%. Secara umum luas areal perkebunan kakao rakyat sangat luas dikarenakan sebagai wujud binaan atau pelatihan petani kakao di Jawa Timur. Langkah itu bertujuan meningkatkan produktivitas dan kualitas kakao petani.

Ekspor kakao nasional didominasi dalam bentuk biji kakao dengan jumlah ekspor pada tahun 2012 sebesar 67,98 % sisanya 32,02 % untuk diolah industri dalam negeri (*Disperindag*, 2012). Dengan dominasi ekspor berupa komoditi primer tidak akan memberikan nilai tambah bagi industri domestik khususnya Jawa Timur dan kualitasnya pun akan kalah bersaing dengan biji kakao negara lain. Apabila ekspor biji kakao Jawa Timur dikurangi dan dijadikan sebagai pasokan bahan baku industri kakao Olahan, tentunya akan memberikan nilai tambah dan secara tidak langsung akan menyerap tenaga kerja dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Selain itu hal ini akan meningkatkan kualitas dan daya saing kakao olahan di pasar nasional dan internasional.

Sumberdaya Manusia

Faktor sumberdaya manusia memegang peranan penting bagi kemajuan industri nasional. Menurut Batubara, 1993 sumberdaya manusia yang dibutuhkan oleh industri adalah sumberdaya yang memiliki keterampilan (*skill*) dan pengetahuan (*knowledge*). Oleh karena itu tingkat pendidikan sangat penting dalam menciptakan sumberdaya manusia yang unggul pada bidang industri.

Kondisi tenaga kerja Jawa Timur secara umum memiliki tingkat pendidikan rendah. Hal ini terlihat dari tingkat pendidikan tenaga kerja Jawa Timur yang ada saat ini. Menurut data BPS dan Sakernas hingga Februari 2008, sebanyak 102,05 juta jiwa pekerja Indonesia, tercatat 56,37 juta atau 56,40 persen pekerja hanya berpendidikan Sekolah Dasar (SD). Hal ini akan mengakibatkan sulitnya sektor industri mendapatkan tenaga kerja yang berkualitas. (Badan Pusat Statistik, 2006)

Di Jawa Timur sendiri, tenaga kerja yang terlibat di perkebunan pada tahun 2010 sebanyak 4,079 juta orang. Tahun 2011 mencapai 4,198 juta orang, jika dirata-rata sekitar 20,21 % dari total jumlah penduduk Jawa Timur. Tertinggi tenaga kerja dari perkebunan rakyat dan untuk perkebunan besar tenaga kerja yang diserap hanya sekitar 130 ribu orang. (Ditjenbun, 2014).

Permasalahan sumber daya manusia pada industri kakao olahan terletak pada pelaku agribisnis kakao, rendahnya tingkat pendidikan para petani kakao, lemahnya kemampuan manajerial serta kemampuan wirausaha membuat para pelaku agribisnis kakao sulit untuk mengembangkan usahanya secara mandiri. Akibatnya petani kakao hanya bisa menjual dalam bentuk biji kakao tanpa fermentasi, padahal dengan melakukan fermentasi dan pengolahan biji kakao yang baik akan dapat meningkatkan kualitas kakao Jawa Timur di pasar nasional dan Internasional.

Sumberdaya Ilmu Pengetahuan dan Teknologi

Keunggulan kompetitif dari agroindustri banyak ditentukan oleh kemampuan para pengelolanya untuk memanfaatkan dan mengembangkan teknologi yang dikuasainya dengan baik (Batubara, 1993). Penguasaan teknologi dari mulai pra panen, panen sampai dengan pasca panen akan menentukan peningkatan produktivitas, efisiensi, serta peningkatan nilai tambah dan mutu kakao yang akhirnya akan berdampak pada peningkatan daya saing

industry kakao olahan Jawa Timur. Pada umumnya teknologi yang digunakan oleh industri pengolahan kakao Jawa Timur masih sederhana, hanya beberapa perusahaan besar yang memiliki teknologi tinggi.

Permasalahan yang terdapat pada faktor ini adalah pada proses alih ilmu pengetahuan dan teknologi dari pakar kakao, lembaga peneliti dan pengembangan kakao kepada petani di Jawa Timur relatif lambat sehingga kualitas bahan baku berupa biji kakao yang dihasilkan pun menjadi kurang baik. Untuk itu perlu dibangun suatu akses informasi antara petani kakao dan peneliti kakao agar petani kakao dapat menghasilkan biji kakao dengan kualitas yang baik. Selain itu diperlukan penyuluhan langsung kepada petani - petani di daerah mengenai tata cara memaksimalkan potensi biji kakao yang ada.

Saat ini telah direncanakan Gerakan Nasional Kakao Fermentasi untuk mendukung Industri kakao olahan dalam Negeri (Ditjenbun, 2014) Hal ini memiliki arti yang sangat strategis dalam upaya mendorong peningkatan pembangunan agroindustri kakao nasional, khususnya dalam upaya meningkatkan produksi kakao fermentasi, bermutu dan memiliki nilai tambah, sekaligus dapat menyediakan bahan baku industri dalam negeri secara berkelanjutan.

Teknologi pengolahan buah kakao menentukan mutu produk akhir kakao, karena dalam proses Fermentasi biji kakao akan menghasilkan prekursor cita rasa, mencokelat-hitamkan warna biji, mengurangi rasa pahit, asam, manis dan aroma bunga, meningkatkan aroma kakao dan kacang (*nutty*), dan mengeraskan kulit biji menjadi seperti tempurung. Biji yang tidak difermentasi tidak akan memiliki senyawa prekursor tersebut sehingga cita rasa dan mutu biji sangat rendah. Mengingat pentingnya arti pengolahan terhadap mutu biji kakao kering, maka para produsen hendaknya mengusahakan agar biji kakaonya diolah dengan baik untuk memperoleh harga yang lebih tinggi dan memperkuat daya saingnya di pasaran. Tentunya hal ini menjadi tugas terberat pemerintah dan Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia (disingkat Puslitkoka) yang berada bawah naungan Lembaga Riset Perkebunan Indonesia, Asosiasi Penelitian Perkebunan Indonesia yang mendapat mandat untuk melakukan penelitian aspek agribisnis untuk komoditas kopi dan kakao, mulai dari bahan tanam, budidaya, perlakuan pascapanen sampai dengan pengolahan produk.

Sumberdaya Modal

Modal merupakan salah aspek penting dalam mengembangkan industri kakao olahan Jawa Timur, dengan modal yang memadai tentunya industri kakao olahan akan berkembang dengan baik dan dapat bersaing di pasar nasional dan internasional, tetapi kepemilikan modal para pelaku industri pengolahan kakao relatif rendah. Jauhnya sentra perkebunan kakao dengan industri pengolahan membentuk jaringan tersendiri yang melibatkan banyak pelaku ekonomi, sehingga biaya input menjadi lebih mahal. Tidak hanya itu juga dalam mengembangkan industri dalam negeri membutuhkan modal yang sangat besar terutama dalam persediaan bahan baku yaitu biji kakao yang sangat sedikit untuk industri kakao olahan Jawa Timur.

Banyak perusahaan kakao olahan Jawa Timur yang tidak berproduksi akibat sulit mendapatkan bahan baku berupa biji kakao, selain karena banyaknya biji kakao yang diekspor ke luar negeri, industri kakao olahan Jawa Timur sulit bersaing dengan perusahaan-perusahaan pengolahan kakao lainnya, karena pada umumnya teknologi yang digunakan masih bersifat tradisional. Akses permodalan yang sulit didapat oleh para petani membuat mereka sulit untuk mengembangkan usahanya sampai ke tahap industri. Hal inilah yang membuat para petani lebih senang menjual dalam bentuk biji kakao dibandingkan dalam bentuk kakao olahan. Daya serap industri, pangsa volume dan nilai ekspor kakao olahan serta penerimaan petani pada kondisi actual tahun 2008 – 2025.

Sumberdaya Infrastruktur

Sumberdaya infrastruktur merupakan sarana dan prasarana fisik yang menentukan daya saing industri kakao olahan Jawa Timur. Sarana dan prasarana tersebut meliputi pembudidayaan kakao, penyimpanan dan pengangkutan, transportasi, dan telekomunikasi. Sentra produksi bahan baku yang letaknya jauh dengan industri kakao olahan serta prasarana yang belum memadai akan mengganggu kelancaran transportasi dan komunikasi, sehingga biaya input relatif menjadi lebih tinggi sedangkan harga jual produk tetap (mengikuti harga pasar). Saat ini infrastruktur yang ada seperti : jalan, jembatan, pelabuhan, jaringan tenaga listrik, bahan bakar, jasa angkutan, pergudangan, telekomunikasi belum dapat menyokong perkembangan industri kakao olahan Jawa Timur. (Harya, 2014).

Faktor Permintaan

Kondisi permintaan merupakan salah satu faktor penting dalam upaya peningkatan daya saing industri kakao olahan di Jawa Timur, semakin besar permintaan konsumen terhadap kakao olahan regional tentunya dapat meningkatkan daya saing kakao olahan di pasar nasional. harga ekspor dan volume ekspor menggambarkan permintaan hasil olahan kakao Perdagangan kakao olahan Jawa Timur di pasar nasional maupun internasional mengalami pertumbuhan yang positif. (Harya, 2014).

Volume ekspor kakao olahan Jawa Timu sebesar 8.801.364 Kg dan menurun terus setiap tahunnya hingga pada tahun 2012 volume ekspor kakao olahan sebesar 3.382.093 Kg. Hal ini menandakan bahwa kakao Olahan Jawa Timur terus menurun padahal permintaan kakao olahan terus meningkat setiap tahunnya untuk memenuhi konsumsi tingkat daerah, tingkat nasional maupun dunia. Jenis komoditi yang banyak diminati oleh pasar dalam negeri adalah mentega, lemak, serta minyak kakao (HS 1804.00), dan bubuk kakao tidak mengandung tambahan gula atau pemanis lainnya (HS 1805.00). Dua jenis komoditi kakao olahan tersebut banyak digunakan sebagai bahan baku penunjang industri-industri makanan dan minuman nasional. (Harya, 2014).

Industri Terkait dan Pendukung

Peningkatan daya saing industri pengolahan kakao tentunya tidak terlepas dari peran industri terkait dan industri pendukung. Industri terkait memiliki peran sebagai pemasok bahan baku sedangkan industri pendukung memiliki peran dalam pengembangan kakao olahan. Industri terkait pengolahan kakao berupa industri benih maupun perkebunan kakao sedangkan industri pendukung pengolahan kakao berupa departemen yang fokus pada pengembangan biji kakao, kebijakan pembangunan industri kakao olahan, dan juga lembaga penelitian yang membantu dalam meningkatkan kualitas kakao Jatim.

Perkebunan kakao merupakan pemasok bahan baku industry kakao olahan dalam bentuk biji kakao. Mutu dan kualitas biji kakao yang baik akan mendukung kakao olahan yang baik, oleh karena itu daya saing industry kakao olahan tergantung dari kinerja perkebunan kakao Jawa Timur. Selain Jawa Timur Pulau Sulawesi merupakan sentra perkebunan kakao terbesar di Indonesia dengan jumlah produksi pada tahun 2012 sebesar 622.631 Ton dan urutan kedua berada di pulau Sumatera dengan jumlah produksi ditahun

2012 sebesar 122.409 ton. Keberadaan perkebunan kakao di Jawa Timur masih belum bisa mendorong pertumbuhan industri kakao Olahan Jawa Timur. Hal ini dikarenakan biji kakao yang dihasilkan lebih banyak diekspor dari pada diolah sendiri. Selain itu biji kakao yang dihasilkan pun masih belum baik kualitasnya.

Lembaga pendidikan, pelatihan, dan litbang memegang peranan penting dalam meningkatkan daya saing kakao regional maupun nasional. Lembaga pendidikan dan pelatihan akan menciptakan sumberdaya manusia yang unggul dan memiliki kemampuan yang baik dalam pengolahan kakao. Sedangkan lembaga penelitian dan pengembangan akan menciptakan riset mengenai ilmu pengolahan kakao. Lembaga - lembaga yang berperan dalam pengembangan kakao adalah industri makanan dan minuman. Industri makanan dan minuman merupakan industri pendukung pengolahan kakao. Kakao Olahan berupa pasta kakao, mentega kakao, lemak kakao, minyak kakao, bubuk kakao, dan tepung kakao digunakan oleh industri makanan dan minuman untuk dijadikan produk makanan atau minuman dengan cita rasa coklat di dalamnya.

Persaingan dan Struktur Industri Serta Strategi Perusahaan

Struktur industri pengolahan kakao Jawa Timur di dominasi oleh dua pemain utama yaitu PT Teja Sekawan, PT Budidaya Kakao Lestari, dan PT Davomas Abadi, dengan kapasitas terpasang masing - masing sebesar 24,000 Ton/tahun dan 15,000 Ton/tahun. Dengan dominasi kedua perusahaan ini membuat persaingan dalam industry kakao olahan menjadi tidak kompetitif (Harya, 2014).

Kualitas bahan baku berupa biji kakao yang rendah serta penerapan pajak PPN sebesar 10 persen mengakibatkan beberapa perusahaan pengolahan kakao nasional memilih strategi mengimpor bahan baku berupa biji kakao dari negara produsen lain seperti Pantai Gading dan Ghana. Hal ini dilakukan untuk mendapatkan bahan baku yang berkualitas serta untuk menghindari biaya yang tinggi akibat penerapan PPN pada komoditi kakao. (Harya, 2014).

Peran Pemerintah

Peran pemerintah dalam pengembangan industri pengolahan kakao dinilai masih belum maksimal. Akibat lemahnya perhatian pemerintah, industry kakao olahan tidak berkembang dengan baik di sentra-sentra perkebunan kakao Indonesia, khususnya di Jawa Timur.

Saat ini banyak perusahaan-perusahaan pengolahan kakao domestik yang tidak memproduksi, padahal pada tahun 2007 terdapat 8 perusahaan pengolahan kakao di Jawa Timur. Berkurangnya jumlah perusahaan pengolahan kakao regional merupakan sebuah akibat dari kebijakan pemerintah yang menetapkan pajak pertambahan nilai (PPN) sebesar 10 persen pada komoditas pertanian, termasuk kakao yang dibeli pabrik dalam negeri. Sebaliknya, pedagang asing dan kalangan eksportir dapat membeli langsung komoditas kakao ke petani tanpa dikenakan PPN. Hal ini akan mengakibatkan harga yang ditawarkan kalangan pedagang (eksportir) lebih menarik dibandingkan harga yang dipatok industri pengolahan. Petani lebih senang menjual komoditas kakao untuk memasok pasar luar negeri dari pada untuk memenuhi kebutuhan bahan baku industri pengolahan kakao domestik. Kebijakan ini juga berdampak pada strategi perusahaan kakao olahan dalam negeri khususnya Jawa Timur untuk mengimpor bahan baku (biji kakao) dari negara- negara atau produsen lain, karena dengan membeli biji kakao dari petani dalam negeri akan menambah biaya produksi akibat terkena PPN sebesar 10 persen. Selain itu kualitas biji kakao domestik pun masih rendah akibat tidak difermentasi, sedangkan biji kakao dari produsen lain memiliki kualitas yang baik. (Harya, 2014).

Uji Normalitas (SPSS Versi 17.0)

Terdapat beberapa faktor yang diduga mempengaruhi daya saing kakao olahan Jawa Timur. Faktor-faktor tersebut adalah daya saing kakao olahan, volume ekspor kakao olahan, harga ekspor kakao olahan dan produktivitas kakao. Untuk mengetahui faktor - faktor yang mempengaruhi daya saing kakao olahan Jawa Timur, maka perlu dilakukan uji normalitas. (Harya, 2014).

Uji normalitas digunakan untuk menguji apakah sampel yang digunakan dalam persamaan memiliki *error term* yang terdistribusi secara normal atau tidak. Hasil Uji normalitas dapat dilihat pada Lampiran 1 bahwa nilai F_{hitung} sebesar (0,034) kurang dari taraf nyata ($\alpha = 5$ persen) maka dapat disimpulkan bahwa pada syarat keyakinan persen *error term* terdistribusi normal. Berdasarkan proses pengujian yang telah dilakukan, model dalam penelitian ini dapat dikatakan baik untuk dipakai dalam menganalisis daya saing kakao olahan Jawa Timur. Tidak ada faktor-faktor yang berpengaruh nyata terhadap posisi daya saing kakao olahan Jawa Timur, hal ini dikarenakan ekspor kakao olahan melemah dan

industry kakao olahan di Jawa Timur masih sedikit. Berikut adalah hasil analisis regresi linear berganda dapat dilihat pada tabel 1. (Harya, 2014).

Tabel 1. Analisis Regresi Linear Berganda (Model Summary)

Model	R	R Square	Adjusted R Square	Std. Error of the Estimate
1	0,988 ^a	0,977	0,942	0,010253

Predictors: (Constant), PROt, HEt, Vet

Sumber : Pengolahan Data SPSS Versi 17.0

Hasil estimasi yang diperoleh nilai *R-squared* sebesar 0.942 dan *Adjusted R-squared* sebesar 0,010 artinya bahwa variasi variabel endogennya dapat dijelaskan secara linear oleh variabel bebasnya di dalam persamaan sebesar 94 persen dan sisanya sebesar 6 persen dijelaskan oleh faktor-faktor lain di luar model. Faktor-faktor yang tidak bisa dijelaskan oleh model adalah faktor-faktor yang mempengaruhi daya saing kakao olahan, namun tidak dapat dikuantitatifkan seperti peningkatan teknologi industri, kemampuan sumberdaya manusia dan lain sebagainya. Berikut ini adalah penjelasan lebih rinci faktor - faktor yang mempengaruhi daya saing kakao olahan Jawa Timur (Harya, 2014).

Tabel 2. Analisis Regresi Linear Berganda (Coefficients^a)

Model	Unstandardized Coefficients		Standardized Coefficients	t	Sig.
	B	Std. Error	Beta		
(Constant)	0,968	0,132		7,307	0,018
1 VEt	-4,869E-008	0,000	-2,522	7,933	0,016
HEt	-0,148	0,018	-2,269	8,274	0,014
PROt	-0,666	0,158	-0,795	4,224	0,052

a. Dependent Variable: DSt

Sumber : Pengolahan Data SPSS Versi 17.0

Volume Ekspor Kakao Olahan

Berdasarkan hasil estimasi pada Tabel 4.20, dapat diketahui bahwa Volume ekspor kakao olahan berpengaruh terhadap daya saing kakao olahan Jawa Timur. Mengapa hal ini terjadi, sebab dari analisis diketahui bahwa t_{hitung} X1 sebesar (7.933) dengan signifikansi 0,016 secara parsial atau individu variabel berpengaruh terhadap daya saing pada taraf $\alpha = 10\%$. Nilai koefisien sebesar (-4.869) menandakan bahwa penurunan satu persen volume ekspor

kakao olahan akan menaikkan daya saing kakao olahan (nilai RCA) sebesar (-4.869), *ceteris paribus*. Volume ekspor kakao olahan menggambarkan permintaan Indonesia terhadap kakao olahan. Semakin tinggi Volume ekspor kakao olahan, maka kakao olahan Jawa Timur akan semakin diminati oleh negara-negara pengimpor. Hal ini akan berdampak pada peningkatan daya saing kakao olahan Jawa Timur (Harya, 2014).

Realita yang terjadi bahwa volume ekspor kakao olahan Jawa Timur menunjukkan *trend* yang menurun. Hal ini disebabkan oleh menurunnya produktivitas industri kakao olahan di Jawa Timur setiap tahun menurun. Meskipun luas areal perkebunan kakao di Jawa Timur meningkat, akan tetapi belum diimbangi dengan teknologi pengolahan kakao yang belum memadai atau masih lemah belum berkembang terbukti dari produk kakao olahan yang dihasilkan masih sedikit dan minimnya jumlah industri kakao olahan yang hanya terdapat 2 unit perusahaan yaitu PT. Teja Sekawan Cocoa Industries (industri optimal) dengan kapasitas terpasang 24.000 ton per tahun dan PT. Budidaya Kakao Lestari (industri belum optimal) dengan kapasitas terpasang 15.000 ton per tahun Timur, dan didasari dengan menurunnya permintaan kakao olahan nasional. kakao olahan Jawa Timur umumnya banyak digunakan industri makanan dan minuman di tingkat nasional maupun tingkat dunia sebagai bahan baku penunjang produknya. (Harya, 2014). Tidak hanya itu saja persaingan di pasar nasional yang menyebabkan nilai ekspor kakao olahan di Jawa Timur menurun serta Pengenaan pajak ekspor pada biji kakao Indonesia secara signifikan mempengaruhi peningkatan volume ekspor kakao olahan Indonesia dalam jangka panjang (Yudyanto, et.al, 2017).

Harga Ekspor Kakao Olahan

Harga ekspor berpengaruh terhadap daya saing dengan koefisien sebesar (-0.148), artinya jika harga ekspor menurun sebesar satu persen maka daya saing kakao olahan akan naik sebesar (-0.148), *ceteris paribus*. Harga kakao olahan bersifat inelastis, karena kakao olahan merupakan komoditi yang dibutuhkan oleh industri makanan dan minuman di dunia. Hal ini menyebabkan perubahan harga ekspor kakao olahan tidak terlalu berpengaruh terhadap *demand* hasil kakao olahan, sehingga kenaikan harga ekspor kakao olahan tidak menurunkan *demand* kakao olahan, justru sebaliknya *demand* kakao olahan semakin meningkat beriringan dengan peningkatan harga ekspor kakao olahan. Pada dasarnya,

peningkatan harga ekspor menggambarkan mutu dan kualitas kakao olahan Jawa Timur, semakin tinggi harga ekspor kakao olahan menandakan bahwa mutu dan kualitas kakao olahan Jawa Timur semakin baik, sehingga nilai daya saingnya (nilai RCA) juga semakin tinggi di pasar nasional maupun internasional. Kenaikan harga ekspor kakao olahan ini memicu kenaikan posisi daya saing kakao olahan (nilai RCA) dari 0,019 pada tahun 2008 menjadi 0,126 pada tahun 2009. (Harya, 2014).

Pada tahun 2009 harga ekspor kakao olahan mulai mengalami penurunan dengan nilai sebesar 2,70 US\$/kg. Hal ini berdampak pada posisi daya saing kakao olahan (nilai RCA) yang turun menjadi 0,011. Kemudian pada Tahun 2010 sampai tahun 2011 harga ekspor kakao olahan meningkat dengan nilai 3,54 menjadi 3,86, namun pada tahun 2012 menurun kembali sebesar 3,25 dengan nilai RCA yang turun menjadi 0,027 memberikan dampak pada daya saing. Kenaikan harga ekspor kakao olahan akan berakibat pada kenaikan tingkat daya saing kakao olahan Jawa Timur, sedangkan penurunan harga ekspor kakao olahan Jawa Timur akan berakibat pada penurunan daya saing kakao olahan Jawa Timur (Harya, 2014).

Produktivitas Kakao Jawa Timur

Tingkat produktivitas industri pengolahan kakao berpengaruh terhadap daya saing kakao olahan Jawa Timur. Nilai probabilitas produktivitas kakao Jawa Timur kurang dari taraf nyata ($\alpha = 5$ persen) yang berarti variabel produktivitas mempengaruhi daya saing kakao olahan. Hasil analisis t_{hitung} X3 sebesar (4.224) dengan signifikasi 0,052 secara parsial atau individu variabel berpengaruh terhadap daya saing pada taraf $\alpha = 10 \%$ (Harya, 2014).

Upaya Meningkatkan Daya Saing Industri Kakao Jawa Timur

Upaya meningkatkan daya saing industri kakao berupa peningkatan mutu dan kualitas kakao olahan, meningkatkan volume ekspor, mempertahankan harga ekspor, pengembangan klaster industri kakao olahan, memudahkan akses permodalan, deregulasi kebijakan dan mengembangkan infrastruktur. (Harya, 2014)

DAFTAR PUSTAKA

Harya, Gyska Indah. (2014). Analisis Potensi dan Daya Saing Kakao Jawa Timur. (skripsi). Surabaya : Agribisnis Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur, Surabaya.

- Badan Pusat Statistik. (2006) . *Statistik Industri Besar dan Sedang*. BPS, Jakarta. Edisi.1988-2006
- David, B. (2013). *Competitiveness and determinants of Cocoa Exports from Ghana*. Junal Center for Development Research (ZEF). University of Bonn, Germany.
- Maswadi. 2011. Agribisnis Kakao dan Produk Olahannya Berkaitan dengan Kebijakan Tarif Pajak di Indonesia. *Jurnal Perkebunan & Lahan Tropika* 1 (2) : pp. 23-30.
- Mudjayani, W.P. (2008). *Analisis Daya Saing Buah-Buahan Tropis Indonesia* (skripsi). Bogor : Fakultas Ekonomi dan Manajemen Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Muhammad N.M.N and H.C. Yaacob. 2008. Export Competitiveness of Malaysian Electrical and Electronic (E&E) Product: Comparative Study of China, Indonesia and Thailand. *International Journal of Business and Management* 3 (7) : 65-75.
- Nwachukwu, I. Ndubuto, N. Agwu, I. Nwaru, and G. Imonikhe. (2010). *Competitiveness and Determinants of Cocoa Export from Nigeria*. Nigeria : National Food Reserve Agency, Abuja, Nigeria.
- Porter, M.E. (1990). Dikutip oleh Rahmanu Dalam Penelitiannya berjudul ”*Analisis Daya Saing Industri Pengolahan dan Hasil Olahan Kakao Indonesia*”. Bogor : Fakultas Ekonomi dan Manajemen, Institut Pertanian Bogor.
- Rahmanu. (2009). *Analisis Daya Saing Industri Pengolahan Dan Hasil Olahan Kakao Indonesia*. Fakultas Ekonomi dan Manajemen, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Rifin,A., D. Naully, dan S. Hidayatullah. (2013). *The Effect of Export Tax on Indonesia's Cocoa Export Competitiveness*. Sydney : Contributed paper prepared for presentation at the 57th AARES Annual Conference. 4 (5) : pp. 279-281.
- Rifin, A. (2013). Competitiveness of Indonesia's Cocoa Beans Export in the World Market. *International Journal Of Trade, Economics and Finance* 4 (5) : pp. 279-281.
- Yudyanto H and Fithra Faisal Hastiadi. 2017. Analysis of the Imposition of Export Tax on Indonesian Cocoa Beans: Impact on the Processed Cocoa Export Indonesia and Malaysia. *International Journal of Economics and Financial* 7 (5) : pp 552-560
- Yuniarsih, Y. (2002). *Analisis Industri dan Strategi Peningkatan Daya Saing Industri Kakao Indonesia*.Bogor : Fakultas Pertanian, Institut Pertanian.